



Für Informationen über ALLERGENE steht euch unser Personal gerne zur Verfügung KEINE BANKOMAT- KREDITKARTEN

INDISCHER KLASSIKER | GETRÄNK

HAUSGEMACHTES MANGO LASSI | 0,25l | 3,90

Cremiger Joghurt, sonnengereifte Mango und ein Hauch Kardamom – sanft püriert und eisgekühlt serviert. Der perfekte, erfrischend-süße Begleiter zur würzigen Küche – wie ein Kurzurlaub in Indien.

FLADENBROTE AUS DEM TANDOOR | INDISCHER LEHMOFEN

... und ja!, der OFEN steht bei uns tatsächlich in der Küche!

Im Tandoor gebacken– knusprig, leicht rauchig, perfekte Beilage zu Currys und Grillgerichten.

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| PLAIN NAAN 3,30 | Fladenbrot aus Weizen |
| MAKHANI NAAN 3,50 | Fladenbrot aus Weizen mit Butter |
| TANDOORI LASSAN NAAN 3,50 | Fladenbrot aus Weizen mit Knoblauch |

VORSPEISE

VEGETABLE PAKORA | 11,90 vegan

Knusprig frittiertes Gemüse: Kartoffeln, Zwiebeln, Spinat in einem herzhaften Teig aus indischem Kichererbsenmehl – gewürzt mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, etwas Chili und Garam Masala, dazu ein green Dip.

HAUPTGERICHTE | INDISCHE CURRYS

BUTTER CHICKEN | 13,90

Zartes, mariniertes Hühnerfilet, in einer cremigen, buttrigen Tomatensauce, Gewürze wie Garam Masala, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Cashewnüsse für eine reichhaltige Sauce.

CHANA MASALA | 13,50 vegan

Würzige Kichererbsen in einer kräftigen Tomaten-Zwiebel-Sauce, liebevoll abgeschmeckt mit Garam Masala und frischem Koriander – ein indischer Klassiker, der satt und glücklich macht.

PALAK PANEER | 13,50 vegetarisch

Palak Paneer ist ein klassisches nordindisches Gericht bei dem zarter Paneer (indischer Frischkäse) in einer cremigen, aromatischen Spinatsoße gekocht wird. Es ist reich an Eisen, Proteinen und Gewürzen und gehört zu den beliebtesten vegetarischen Currys in der indischen Küche; peferket dazu ein frisches Naan mit Knoblauch.



GEGRILLTES AUS DEM TANDOOR | LEHMOFEN

ROASTED CHICKEN TIKKA | 14,90

Gegrillte, zarte Hühnerfiletstücke, mariniert in Joghurt Masala Marinade und traditionellen indischen Gewürzen, am großen Spieß gegrillt, saftig, würzig und ohne Knochen. (Wird nicht mit/am Spieß serviert!)

MALAI TIKKA | 14,90

Zarte Hühnerfiletstücke, mariniert in einer cremigen Mischung aus Sahne, Frischkäse und milden Gewürzen, im Tandoor, auf dem Spieß goldbraun gegrillt besonders weich und aromatisch.

BEILAGE

JEEHRA RICE | 4,50

Aromatischer Basmati-ROYAL Reis, locker gekocht und sanft mit Kreuzkümmel (Jeera) und etwas Boxhornklee verfeinert – die perfekte Begleitung zu jedem Curry